ANNO VI.

SABBATO
5 GIUGNO

N.° 10

1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

ENOLOGIA

MESSER GIOVANNI E PASQUALE

P. Bello e buono questo vino, Messer Giovanni! È fattura vostra?

G. È il prodotto della mia vigna e della mia tinaja.

P. Voi siete un grande Enochimista.

G. Che vuol dire?

P. Che vi conoscete profondamente di Enochimia.

G. D' Alchimia, vorrete dire; ma vi ingannate, io non cerco la pietra filosofale, e poi è cosa fuor di moda.

P. Nò nò, intendo dire Enochimia, scienza tutta moderna, la quale versa „ sopra le ricerche dei fluidi e delle sostanze zuccherine da cui si può ottenere il vino „.

G. Che? non abbiamo abbastanza dell' uva per far vino? E non ce n' ha fors' anco di troppo? Per me non so che farne di questa vostra scienza; sarà buona per quella gente che coltiva l' orzo e la cervogia invece della vigna.

P. Ma chi fabbrica di cotesto vino, mio caro, è un professore d' Enochimia.

G. Grazie della buona opinione; ma vi dico schietto e netto che nel far questo mio vino che tanto lodate, io non ci metto punto Enochimia nè Alchimia, bensì eccellenti uve e ben mature, botti sane, e una cantina fresca; ecco tutto.

P. Mi corbellate? E l' amido? e la gomma? e la mucillaggine zuccherina? e la glucosa? e gli acidi citrico, malico, tartarico, la calce, la potassa, la materia colorante, l' etere enantico, il tannino, il glutine, la glajadina, lo zimoma, l' albumina vegetale, la materia estrattiva, dove le lasciate?

G. Che? ci occorre tutta questa roba per far il vino? se ne farebbe un elettuario.

P. E come ci occorre! sono tutte sostanze che compongono il vino unitamente al 75 per 100 d' acqua.

G. Chi lo dice?

P. L' Enochimista.

G. E chi è costui?

P. Un dottore che insegna „ sotto la forma di chiare massime e succosi precetti tutte quelle cognizioni che possono illuminare gli agricoltori e servir loro di guida nell'arte di fare il vino „.

G. E ce le mette egli queste sostanze?

P. Oibò! Esse si trovano naturalmente nei mosti e nel vino.

G. Ebbene, se vi sono naturalmente, e se sono parti essenziali del mosto e del vino, che m'importa di conoscerle? Io non le ho mai conosciute, e nondimeno voi trovate, mi pare, assai bevibile il mio vino. — Ehi, Maddalena, riempiteci di nuovo quel fiaschietto.

P. Ohe! andiamo con giudizio, chè non vogliamo perdere il filo de' nostri ragionamenti. Che voleva io dirvi? ... Ah sì, il nostro Enochimista pretende che senza la cognizione di tutte quelle sostanze non si possa fabbricar vino razionalmente.

G. Può darsi; ma in questo caso ci dirà in quali proporzioni devono esse concorrere per far il vino perfetto, e in qual modo si possa supplire al difetto di alcune, o rimediare all'eccesso di alcune altre.

P. E' non ne dice niente affatto.

G. Dunque è un'oca.

P. Vi pare?

G. Anzi un papagallo, perchè non ripete che imperfettamente e senza saper che si dica, le cose dette dagli altri.

P. Sarà così; ma sentite com' egli prescrive che si faccia il vino.

G. Sentiamo.

P. Prima di tutto egli vuole che la pigiatura si eseguisca in un tino il cui fondo sia tutto perforato a guisa d'un crivello. Ciò deve offrire, dic' egli, il vantaggio che la pigiatura riesca più uniforme, perchè a misura che viene formato il mosto, esso si fa strada, e cola nella sottoposta tinozza per tutti i fori praticati nel fondo, e così si va formando di mano in mano un piano abbastanza resistente, e permeabile, su cui lavorando continuamente i piedi degli operaj, ne avviene che nessuna parte del grappolo può sfuggire dalla pressione. E' una piccola ma essenziale modificazione . . . .

G. Una bagattella, scusate se v' interrompo, una ciancia! Converrebbe, non ch' altro, raddoppiare di botto il numero dei tini, perchè quelli che servirebbero alla pigiatura non potrebbero servire alla fermentazione: converrebbe far di nuovo tutte le tinozze perchè potessero abbracciare tutto il fondo di quei tini, e contenerne tutto il mosto che ne esce; e converrebbe finalmente cambiar le panche della tinaja per far sedere i tini più alto affine di poter sottoporvi queste grandi tinozze. Vedete un poco la piccola modificazione! È dessa poi essenziale? Per me la credo impraticabile, e quanto all' importanza la stimo da nulla. Che importano cento buchi, quando un solo convenientemente largo può bastare affinchè il tino si vuoti del liquido a misura che si spreme dall' uva, sì che questa non nuoti in esso, e non isfugga alla pressione uniforme dei piedi? Vorrei sapere come si farà a cavar il mosto dalle tinozze, giacchè queste non si possono tirar fuori come se fossero scodelle. Oh che ingegnosa invenzione! Ma andiamo pure innanzi. C'è qualche altra novità?

P. Una bellissima: la depurazione del mosto.

G. La depurazione del mosto? E con qual mezzo?

P. Colla solforazione, la quale mercè la virtù dell' acido solforoso fa precipitare il fermento e la mucillaggine, il cui eccesso è cagione delle malattie del vino.

G. Grazie infinite! ma come fermenterà il mosto se ne sottraete il lievito?

P. Si tratta di sottrarne l' eccesso.

G. E che so io quando il fermento è in eccesso? e che so io come graduare la solforazione sicchè non mi precipiti anche la parte necessaria?

P. Se non lo sapete voi, lo sa egli.

G. Udiamo.

P. Non posso dirvelo, perchè il suo trattato d' Enochimia non dice altro su questo punto: forse l' autore si è riservato di dirlo a voce a chi glielo domandasse.

G. E costui scrive per chi non sa?

P. Così la intende.

G. Beato lui! E che cosa dice del tino?

P. Lo vuole chiuso ermeticamente e col cocchiume idraulico.

G. Benedetti questi enologhi o enochimisti da tavolino! Pare a loro un nonnulla l'applicazione di que' mezzi che più che la pratica suggerisce loro la immaginazione. Pensate un po' se la maggior parte degli agricoltori si risolverebbe a far questa non piccola spesa, prima che la questione del tino chiuso e del tino aperto fosse irrevocabilmente risoluta. E questa soluzione è ancora molto lontana.

P. Orsù state tranquillo che il nostro Enochimista è un uomo di ripieghi, e ve ne suggerisce uno che si concilia coi riguardi economici. Invece della chiusura ermetica, siccome è indispensabile sottrare il cappello dei tini dall'azione acidificante dell'aria, si contenta che copriate il tino con un fondo mobile, il cui diametro sia qualche dito minore della bocca del tino stesso.

G. Ecco qui le solite ceffate al buon senso.

P. Come sarebbe a dire?

G. Oh bella! Non vedete che il ripiego è in contraddizione col principio? Tant'è; lasciate entrar l'aria anche per una fessura, e gli effetti, forse troppo esagerati di essa, saranno i medesimi. Quindi io dico: o la chiusura ermetica è indispensabile, o non è. Se è indispensabile non v'è modo di transigere; se non è, si riduce a una vana pompa di teorie che seccano le tasche dei poveri agricoltori.

P. Dunque voi non siete persuaso di chiudere i tini?

G. Io non dico nè sì nè nò, poichè non voglio entrare in siffatta quistione, ma dico che il vostro Enochimista non è barba da risolverla, e mi pare che sarebbe più atto a spillare una botte, che a riempierla di buono vino della sua fattura; cioè farebbe meglio l'oste, che l'enologo.

P. Per amor del cielo che non vi senta, perchè sarebbe capace di seppellirvi sotto una montagna.

G. Che? E' egli uno de' Titani?

P. È un *quid simile*, è un geologo improvvisato, che col bistorino scopre le viscere alla terra e mette a nudo banchi di carbon fossile, e fonti artesiane.

G. Dio ci liberi di cadere nelle sue mani.

ECONOMIA PUBBLICA

LA CAMERA PROVINCIALE
DI COMMERCIO IN UDINE

CIRCOLARE

AI SIGNORI FILANDIERI DI SETA DELLA PROVINCIA

Si accompagna qui unito ai filandieri della Provincia un esemplare dell'avviso di questa data e numero, col quale viene aperto il solito annuale concorso ai premj d'industria pel miglioramento delle Sete nel 1847.

I notevoli vantaggi da questa istituzione fin qui derivati, e quelli ancora maggiori che speransi di conseguire in appresso, riescono di molta soddisfazione alla Camera, la quale va lieta ogni qual volta vede ricorrere l'epoca bene augurata in che le viene concesso di rimunerare le cure ed il merito di quei valenti filatori che più si avanzarono nel non facile arringo.

La solenne pubblicità, e la importanza sempre maggiore della festa patria che per la distribuzione dei premii si celebra, ed a cui compartecipa ormai la Provincia tutta, valgano a spronare i meno curanti e quelli che a rilento camminano sulla via del progresso.

Ed in vero: non la sola compiacenza di vedersi premiati ed acclamati siccome eccellenti nell'arte nobilissima del setificio, ma l'interesse eziandio spinger devono l'attività e la diligenza dei filatori; perocchè egli è un fatto innegabile essere le Sete belle e lavorate a dovere sempre ricerche in commercio, e queste venire più delle altre pagate.

Che se questo maggior prezzo non reggesse alle volte al paragone delle più assidue cure e de' dispendj più gravi, giova porre a calcolo la facilità dello smercio, che torna utilissimo ai detentori della merce specialmente nei tempi di calma e ristagno.

Ad ogni modo la concorrenza ognora crescente delle Sete estere nei principali mercati di Europa, e la migliorata loro filatura rendono, non che necessario, indispensabile ogni nostro studio per mantenerci costantemente nel credito di che godiamo; e per venirne a capo forza è stare a giorno delle invenzioni, ed i sistemi seguire che tendono a migliorare e perfezionare la filatura.

La Camera deve lodare l'interessamento di molti tra' filandieri, i quali si adoperano a tutta possa per raggiungere la desiderata meta; ma le resta tuttora a far voti affinchè questo interessamento si renda piu generale, e che alcuni dei medesimi, le inveterate abitudini smettendo, adottino que' metodi che l' esperienza ormai dimostrò più vantaggiosi e più accomodati all' indole de' tempi.

Fra le vecchie pratiche difettose, che le Commissioni ebbero a notare nelle visite locali, due sono in ispecie da deplorarsi siccome quelle che non vanno disgiunte da fatali conseguenze; cioè l' uso di far nettare la Seta sull' aspo servendosi di spille di metallo, l' altro di non avere introdotto il *Provino* onde esperimentare con sicurezza l' eguaglianza del titolo.

Vorrebbesi scusare il primo affermando operarsi di tal guisa la pulitura colla massima diligenza, ed il secondo pretendendo di supplire al *Provino* coll' assidua sorveglianza sulle filatrici.

Ma chi ciò avvisa cade in manifesto errore; e se i filandieri tolleranti siffatti vizj avessero ad incannare da soli la loro Seta riscontrerebbero col fatto gl' ingenti cali che dall' uno procedono, e la multiforme diversità del titolo derivante dall' altro; per lo che od avrebbero già dato, o darebbero tosto retta alle insinuazioni della Camera, che altra volta consigliò loro in proposito le utili riforme da seguirsi.

Che se ognuno è pienamente convinto derivare dal prodotto delle Sete a questa nostra Provincia quasi unicamente la sua ricchezza, tutti del pari convengono nella necessità di spingere a tutt' uomo la coltivazione, nè v'ha chi disapprovi le misure della Camera per mantenerlo in fiore, e farlo del continuo progredire secondando in tal guisa i doni della Provvidenza che a noi largiva e gelsi e bachi da Seta tra i migliori per qualità. Il perchè duole alla Camera stessa nel considerare come taluno per timore di vedersi un poco minuita la rendita, o scemato alquanto il lavoro che in passato otteneva, voglia sacrificare i suoi veri interessi, che quelli pur sono dell' intera Provincia, trascurando nella filatura le diligenze chieste per avere una bella Seta, netta, eguale, e di buona torta, pregj questi essenzialissimi.

Giova con tutta ragione sperare che i filandieri della Provincia sempre ben disposti, siano anche quest' anno per rispondere alacremente agli inviti della Camera, la quale di certo non ristarà a mezzo il cammino, determinata com' è di seguirlo finchè ottenga lo scopo che volle prefiggersi.

Ed un nuovo attestato delle sue premure onde rendere vieppiù agevole ed a portata di tutti ciò che può migliorare la industria Serica, è a non dubitarsi la recente istituzione dell' opificio per la stagionatura delle Sete all' assoluto col sistema di Talabot, ideata da vario tempo, comunque per circostanze imprevedute non potuta recarsi in atto che col giorno primo marzo decorso.

Forse da tutti non sono ancora bene conosciute ed apprezzate l' utilità e l' importanza di questo opificio, già introdotto nelle principali piazze di consumo, e con eguali sistemi primo a Udine nelle Provincie Venete; ma è certa la Camera che dimostrati dall' esperienza i non pochi ed incontrastabili vantaggi derivanti al Commercio delle Sete, tutti quelli cui sta a cuore la giustizia ed equità delle contrat-

tazioni, e che abborrono dai cavilli e dalla mala fede, non potranno che unanimi far plauso alla novella istituzione.

Udine 10 Maggio 1847.

L' I. R. Consigliere Delegato Presidente
CARLO BARONE PASCOTINI
Il Vice Presidente
LORENZO LEONE VENTURA
Il Segr. DAL FABRO.

LA CAMERA PROVINCIALE
DI COMMERCIO IN UDINE

AVVISO

Viene aperto alle seguenti condizioni il solito concorso ai premii d' industria pel miglioramento delle Sete della Provincia, destinati a ricordare il fausto avvenimento dell' incoronazione di S. M. I. R. A. a RE del Regno Lombardo-Veneto.

1. Tutti quelli che credessero di aspirare ad un tale concorso presenteranno analoga Istanza in bollo da cent. 30 alla Camera direttamente, oppure mediante la rispettiva Deputazione all' Amministrazione Comunale, entro il mese di Giugno prossimo venturo.

2. Nei mesi di Luglio ed Agosto successivi, un'apposita Commissione assistita dal Segretario della Camera si porterà dai concorrenti per estrarre dal monte della Seta un campione di circa libbre una e mezza di Seta, il quale verrà contrassegnato da numero progressivo, onde tenere occulto il nome del proprietario, e pagato sul momento al prezzo in allora corrente.

3. Subito dopo, la Camera assistita da una Commissione composta dei più intelligenti e riputati Negozianti di Seta, prenderà in attenta disamina i ritirati campioni e praticherà su di essi i necessarii esperimenti, onde riconoscere quelli che per ogni titolo saranno riputati migliori.

4. I premii consisteranno anche quest' anno in quattro Medaglie d' oro di differente grandezza, che porteranno da una parte la leggenda: *La Camera di Commercio in Udine*, ed il nome del premiato; e dall' altra: I, II, III, o IV *Premio d' industria pel miglioramento della Seta* fina, mezzana, o tonda 1847.

5. Le due prime di queste medaglie sono destinate a premiare i migliori Campioni di Seta del titolo di 10 a 16 danari; la terza a premiare il Campione migliore del titolo di 16 a 22 danari; ed il quarto finalmente a premiare il Campione migliore del titolo di 22 danari in avanti.

6. Le Medaglie saranno conferite dal sottoscritto R. Delegato con opportuna solennità e coll' intervento dell' Autorità e dei Membri dell'Accademia di Udine possibilmente nel giorno 6 Settembre, nell' Aula della Congregazione Municipale, unitamente ai due premii di A. L. 300.00 per cadauno, da questo Consiglio Comunale egualmente destinati all' oggetto su ricordato; ed in tale occasione un Socio dell' Accademia leggerà analogo discorso.

7. Quelli che avranno conseguito per tre volte il *primo* premio riguardo alle Sete fine, il *terzo* per le mezzane, ed il *quarto* per le tonde, otterranno di poter fregiare i loro Stabilimenti del titolo di *Filanda Normale della Provincia per le Sete fine, mezzane*, o *tonde*, nè saranno più ammessi ad altri concorsi. Se poi coll'andare del tempo si rendessero immeritevoli di questa onorifica concessione, la Camera si riserva il diritto di poterneli privare.

8. Quei filandieri che facessero diverse qualità di Seta non potranno concorrere al premio che per una sola qualità; ciocchè saranno obbligati di dichiarare nella loro istanza, od al più tardi al momento del lievo del campione.

9. Il giudizio della Camera sarà pubblicato nella Provincia, ed inserito nella Gazzetta Privilegiata di Venezia.

Udine 10 Maggio 1847.

L' I. R. Consigliere Delegato Presidente
CARLO BARONE PASCOTINI
Il Vice Presidente
LORENZO LEONE VENTURA
Il Segr. DAL FABRO.

VARIETÀ

CRONACA DEL MESE DI MAGGIO

In questo mese succedono per lo più le rogazioni, le quali vennero istituite verso l'anno 468 da S. Mamerto, Vescovo di Vienna nel Delfinato, per chiedere a Dio la cessazione de' terremoti, di continue tempeste, e di devastazioni cagionate da bestie feroci. Nell'anno 511 il Concilio di Orleans convocato da Clodoveo, ordinò che quelle preghiere sarebbono celebrate in tutta la Francia per la conservazione de' beni della terra. Questa pietosa costumanza si diffuse in tutto il mondo cattolico, e tuttora si continua a chiedere a Dio i benefizj della sua misericordia. Questi giorni di preghiere non impediscono all' uomo di lavorare; anzi, dirò con Chateaubriand, " la religione non volle che i giorni delle rogazioni, in cui si chiede a Dio i beni della terra, fossero giorni di oziosità. Con quanta fiducia non si conficca il vomere nel solco, dopo aver implorato Colui che dirige il sole, e che dispensa i venti del mezzodì e i tepidi acquazzoni! „ Che se in ogni anno vedemmo il popolo frequentare le processioni, maggiormente vi concorse in quest' anno, in cui si prova la miseria, e la mancanza degli alimenti.

A mitigare per quanto è possibile i patimenti e i lunghi dolori de' poveri Irlandesi, il Senato di Washington ebbe la felice inspirazione di esercitare un atto di nobile carità internazionale. Il sig. Crittenden, uno de' senatori più illustri, propose un bill onde mettere a disposizione del Presidente 500,000 dollari per l'acquisto di provigioni alimentari destinate alla infelicissima Irlanda. Unanimi applausi accolsero questa proposta. La Legislatura dello stato di Nuova - Jorch associandosi a queste generose dimostrazioni del Congresso, adottò ad unanimità la risoluzione presa; indi, per dare un esempio, cotesta legislatura decise che i cereali destinati all' Irlanda fossero liberi da ogni diritto di pedagio ed altre spese sui canali dello Stato. Se non che tutte queste generose disposizioni del Senato non essendo state accolte dal governo federale per scrupoli costituzionali, venne in loro vece organizzata una sottoscrizione nei varî stati dell' Unione in favore dell' Irlanda. Ed ora sappiamo che il prodotto di questa sottoscrizione non sarà minore di due milioni di franchi. Con questa somma si comprerà grani e carni, i quali verranno spediti gratuitamente su due navi di guerra destinate a questo fine dal governo federale. Una di queste navi, il Jamestown, è già arrivata a Cork con un ricco carico di commestibili, de' quali i soli abitanti di Boston hanno sostenuto le spese. L' entrata di questa nave a Cork venne salutata dalle artiglierie e dal suono generale delle campane. Tutta la popolazione andò sul molo per fare degna accoglienza all' equipaggio dell' Jamestown della nobile missione ch' è venuto a soddisfare.

Questi atti magnanimi di carità che un popolo usa verso un altro popolo sono degni di ammirazione, e meritano le lodi di tutti gli uomini che comprendono che i legami che ci uniscono tutti in una famiglia, non devono limitarsi al paese che ci vide nascere, o alla patria che ha comune il linguaggio, ma a tutti gli uomini di qualunque paese essi siano, essendo tutti nostri fratelli.

Ma a noi piacerebbe più che ricorrere alla carità pubblica e privata, che si cercassero i mezzi di procacciar lavoro al povero, il quale col lavoro si procura i veri mezzi di provvedere a' suoi bisogni. Un uomo di stato ebbe a dire che l' elargire elemosine in tempi di carestia agli uomini disoccupati era un male; e che facea mestieri a vece cercar loro del lavoro. È meglio, esclamava, impiegare questa gente ad iscavar un gran buco per farglielo turar poscia, di quello che lasciarla disoccupata: il lavoro la salva dall' ozio, da quell' ozio che ne guasta la morale.

Si cerchi perciò (come avviene oggi giorno tra noi) che il lavoro non manchi al povero, perchè allora non gli mancherà il pane. Si faciliti quindi i commerci, onde i mezzi alimentari non abbiano a mancare, e ne siamo certi che essi non mancheranno mai dove non troveranno inceppamenti. E a facilitare il commercio e gli arrivi delle navi cariche di commestibili il governo francese stabilì che alcuni bastimenti a vapore di gran forza stazionassero ai Darnanelli, allo stretto di Gibilterra e alla Manica, onde rimurchiare, quando facesse duopo, le navi francesi ed estere cariche di grani dirette pei porti francesi. Oltre a ciò vi mandò degli incrociatori per avvertire dove sono i bastimenti che non possono proseguire i viaggi per cagione de' venti contrari. E questa saggia misura gioverà grandemente al commercio; essendochè renderà più solleciti e più sicuri i viaggi.

Nè vi è alcun timore che i grani manchino per soddisfare i bisogni di tanti paesi; poichè sappiamo che i porti russi del mar Nero possono somministrare di cereali all' esportazione, da oggi al mese di agosto, 7,380,000 ettolitri, pe' quali bisognerebbero 1900 navi circa, cioè 1340 con le 180 che si trovano in Odessa e le 380 che sono negli altri porti del mare di Azoff.

Le notizie del Cairo ci dicono, che sembra che la raccolta di quest' anno sarà maggiore di quella dell' anno scorso. Essa è già fatta nell' alto e medio Egitto, ed ora si mietono i grani nel Delta. Il Viceré calcola che potrà esportare, verso il mese di luglio, più di 4,300,000 ettolitri. L' A-

merica continua a mandare grani e farine in Europa, e ne ha ancora una strabocchevole quantità. I grani adunque non mancheranno.

Ma intanto che questi sussidj alimentari verranno all'Europa dall'Asia e dall'America, gli occhi di tutti sono rivolti ai nostri campi, alle nostre raccolte. E grazie al cielo le speranze son molte, chè per ogni dove la campagna procede bene, e i cereali promettono un raccolto abbondante in molti paesi.

E noi, com'è nostro costume, dalle notizie generali che risguardano gli altri paesi, verremo ora a parlare più particolarmente dei nostri, non senza però fare alcune osservazioni sulle conseguenze prodotte dal freddo dello scorso inverno. Altre volte abbiamo detto che la seminagione del frumento essendo stata fatta in autunno molto avanzato per cagione delle continue pioggie, ne avvenne che i lavori furono fatti con precipizio, in terreni bagnati, e ciò che più importa che non molti furono i campi seminati. Per maggior sciagura appena nati i frumenti vennero colpiti dal freddo, sicchè non poterono fortificarsi. Successe il mese di marzo asciutto e rigido pei venti del Nord, e non si vide in esso alcun progresso. In aprile caddero le benefiche pioggie e tosto migliorarono, ed ora divennero vigorosi abbastanza la mercè del caldo che ebbimo in questo mese. Con tutto ciò diremo che il raccolto del frumento non sarà de' più belli.

Il freddo acuto che si provò in dicembre fu cagione che le verzure tutte perissero, e con esse il colzat ch'è di grande risorsa in alcuni paesi. Vi perirono per sua cagione una gran parte dei ficai, i lauri, il rosmarino, e in alcuni luoghi soffersero molto le viti. Alcuni vollero attribuire la cagione più che al freddo alla neve, credendo che essa contenesse non so che di salso; ma in verità che non ci lasciamo trascinare da queste supposizioni, perchè non sappiamo immaginare che sorta di salso potesse esser contenuto nella neve. E se badiamo al freddo dovremmo pur dire che abbiamo avuto altri inverni più rigidi e più lunghi senza che facessero perire tante piante. A me pare che il freddo essendo venuto rapidamente, dopo molti giorni piovosi e temperatissimi, abbia, dirò così, costipato le piante e fattele perire agghiacciando l'abbondanza degli umori che contenevano ne' loro pori. Altri forse dirà migliori ragioni. E per cagione del freddo in Toscana, nel Genovesato, e in altri paesi gli ulivi patirono gravissimo danno, e si temeva che esso fosse maggiore assai di quello che ora si vede. La natura si è pronunziata in modo non dubbio, ed ecco come. Moltissimi ulivi denudati di fronde, ma che conservano verdi le ramificazioni, quantunque nei ramuscelli avessero inaridite le sommità o punte, erompono di tenere novelle fogliuzze; e fra queste e il fuscello vi appare anco qualche germe di fiore, o mignolo, il quale non è facile preconizzare se giunger possa a maturità, perchè mal si perfeziona un frutto così delicato in vegetabile scemo di foglie robuste, destinate a difenderlo nella infanzia dalle influenze di agenti contrari. Ma di fronte al dubbio quasi generale invalso sulla temuta deperizione della chioma non è lieve il conforto osservare la vitale esistenza, e lo sforzo che in essi avviene non solo in riparare la descritta fronda, sibbene di mirarvi trasparire la speranza di un qualche prodotto anco nel futuro raccolto. „ Da questo fatto, soggiunge il sig. Damuni, emerge per noi una interessantissima massima pell' agraria, non conviene cioè proceder sì tosto al taglio dei rami denudati prima che la primavera non vi abbia risvegliato la nuova vegetazione e indicato il modo di tenersi per non recidere delle parti suscettibili di non tarde produzioni. Quindi io non saprei approvare la misura da qualcuno adoprata nel taglio totale dei grossi rami fin quasi alla cruna con lesive conseguenze del generale e privato interesse „.

Se vi ricordate, o lettori, nella cronaca di aprile abbiamo detto, parlando degl' indizj sull'andatura della stagione, che stando alle predizioni del sig. Eisenlöhr, allo spiegarsi delle foglie prima sulla quercia che sul frassino, alla deposizione delle ova delle rane in mezzo del fosso, avremmo una stagione calda ed asciutta. Ed infatti il mese di maggio fu bello quanto mai, asciutto e caldo forse più che non si avrebbe desiderato, per cui molti vennero in grande timore, che se procediamo di questo tratto, i bachi andranno in vacca, i frumenti si dissecceranno prima di formare il grano, e il mais intristirà fino dal suo nascere. Ma io voglio sperare che questi non saranno che timori e nulla più; poichè se è ben vero che i bachi non vanno molto bene, e qualche cosa soffersero anche in quelle bigattiere che non son use a veder malanni, se è vero che i campi chiedono la pioggia, è altrettanto vero che un miglioramento avvenne ne' bachi stessi, e ai cereali tutti dopo che abbiamo avuto un po' di pioggia, e si mitigò l'arsura dell'atmosfera. E in quanto al mais esso è veramente bello in ogni luogo, e promette un ricco raccolto. Ma prima della raccolta quanti accidenti non possono cogliere i nostri seminati! Non parlo delle grandini, poichè se fanno male e li distruggono, vi ha anche il modo di porvi riparo assicurandoli: ma come si fa a riparare alla siccità? Per questo infortunio non vi sono assicurazioni; l'uomo solo può impedirlo, sempre che voglia. Se adunque ei piange la sua sventura, non deve incolpare che se stesso. E le acque abbiamo in abbondanza, perchè dunque non se ne gioveremo? perchè le lasceremo scorrere infruttuose, o peggio nocive? Associamoci, o Signori, e facciamo in massa quello che privatamente non potremmo fare; associamoci per scavar canali e condurre le acque sui nostri terreni aridi che percossi anche per pochi giorni, dal sole estivo, ardono di sete, e chiedono l'acqua onde dissetarsi. Io spero molto dall'attivazione della Ledra, da quella benedetta e tanto sospirata Ledra, la quale porterà la ricchezza a molti villaggi, in cui ora la loro condizione è del tutto precaria. La Ledra infonderà nuova vita a quella parte del nostro Friuli; vedremo sua mercè i campi e i prati irrigati, e nascere nuove industrie. E quando gli altri paesi del Friuli vedranno come coll'acqua si crea una ricchezza, quando vedranno che le fatiche del villico, l'attività e i capitali dell'agricoltore non saranno in continue incertezze, nè più dipenderanno dalle vicende dell'umidità o dell'arsura; allora si vedremo tutta questa bella pianura attraversata da canali che

faranno sicuri i nostri seminati, sicuri i capitali impiegati al miglioramento de' campi, ricompensati i sudori e i patimenti degli operai. Deh faccia il cielo che possiamo vedere in breve la Ledra bagnare i cinquanta villaggi, che null'altro chiedono per divenire de' più fertili paesi d'Italia, che l'acqua desiderata.

Le notizie che abbiamo potuto raccogliere sui bachi da seta sono abbastanza favorevoli si in Francia, che in Italia. In Lombardia (22 Maggio) l'educazione de' bachi prosegue bene e senza accidenti dalla seconda alla terza levata in molte località; illesa finora dalle influenze d' un'atmosfera assai calda, ma ventilata. — Le contrattazioni dei bozzoli sono avviate a prezzi non finiti pel maggior numero. Ecco le voci della piazza di Milano che togliamo dall'Eco della Borsa, e che meritano conferma; lire 3:58 e rapporto per buona pianura; lire 3:75 e rapporto per alta pianura; lire 3:85 e rapporto per roba di località purificata a Brianza. Tengasi conto che sono partite scelte, le quali in giornata si sostengono assai meglio delle altre.

Ma noi non possiamo far a meno di fare alcune considerazioni sui prezzi dei bozzoli. Chiediamo; è ragione dopo un avvilimento così generale e continuo in cui si mantennero i prezzi delle sete italiane, che si abbia a spingere i prezzi d'acquisto dei bozzoli? Quali sono le speranze de' filandieri per pagare i bozzoli ad un prezzo che non è in rapporto con quello della seta? Noi all'incontro vediamo che tutto concorre a mantenere l'avvilimento. Pur troppo è vero che tutti gli stati europei devono pensare ai mezzi alimentari, pei quali fa duopo somme ingenti; pur troppo è vero che le tante strade ferrate in costruzione chiedono molti milioni. Una lettera di Londra scrive che la crisi presente è molto più profonda, complicata, e grave che quelle del 1824-25, del 1837, e del 1839. Le cause principali della presente crisi sono evidentemente:

1. In Irlanda, due raccolti di patate quasi nulli, il cui deficit viene considerato di circa 400 milioni di franchi.

2. In Inghilterra e in Scozia, due raccolti cattivi, il cui deficit è quasi inapprezzabile in danaro.

3. La febbre delle strade ferrate che nel 1845 e 1846 fece intraprenderne di nuove per la somma favolosa di quattro miliardi di franchi, che converrebbe versare in quattro anni.

4. La cattiva raccolta del cotone in America, che inalzò il prezzo in modo singolare.

Per soccorrere l'Irlanda, l'Inghilterra ha generosamente votato un imprestito di 500 milioni di franchi. Se a ciò si aggiunge gli 800 milioni che converrà versare in quest'anno per le strade ferrate, si maraviglierà della perturbazione che la spesa, in gran parte improduttiva, di somme così colossali deve recare in tutte le situazioni, in tutte le transazioni del paese?

Ora si comprenderà ch'è impossibile che questa perturbazione non reagisca sulle nostre sete. E noi dobbiamo pensarvi seriamente, onde non lamentarci troppo tardi. E a maggiormente far conoscere la situazione nostra, ci piace riferire quanto leggesi nel giornale di Commercio di Firenze, relativamente alle sete sui mercati di Europa.

„ E' cosa indubitata che dall'abbassamento dei dazj posti all'entrata delle sete in Inghilterra data una vera irruzione delle sete chinesi su tutti i di lei mercati, i quali hanno già chiuso naturalmente le porte in faccia alle sete italiane. Queste, assai più care come sono, non trovano facilmente compratori fuorchè per le qualità sublimi che fin ora non hanno rivali; ma li avranno presto, per poco che vada facendosi più intima la famigliarità delle fabbriche colle sete orientali.

Infatti non ci stanchiamo di ripetere che da ben dieci anni gl'Inglesi fanno passi da giganti nella fabbricazione delle seterie; ed in modo tale, che essi consumano attualmente una quantità assai maggiore della materia prima che impiega la Francia, la quale pur ne produce moltissima. Questo consumo di materia prima al presente si raddoppia d'anno in anno. La Penisola del Gange, il Bengala e la China hanno fornito nel 1845 25,000 balle di sete greggie alla Gran Brettagna. Nel 1846, balle 31,200, nel corrente anno questa massa sarà soverchiata di molto. Queste sete, che una volta erano rozzissime, ineguali e mal filate, miglioransi singolarmente; i cascami di esse che 25 anni fa toccavano facilmente il 30 a 35 per cento, ora non vanno più in là di 15 o 20. Il Bengala non vive che sulla produzione delle sue sete; i Bengalesi ne fanno fin da 7 ad 8 successive educazioni all'anno, e la loro seta non vale più di 15 franchi la libbra! Gl'Inglesi non si stancano dall'inviare in quel paese mulini e filatori francesi od italiani, e non tralasciano mezzo di perfezionare la filatura e mettere le sete del Bengala alla portata di gareggiare con quelle dell'Europa, come quelle chinesi vi sono già arrivate. La rivoluzione è ormai matura, nè pur troppo vediamo mezzo alcuno per arrestare questo soverchiante progresso. Il continente d'Europa, colla sua mano d'opera a caro prezzo, e col suo suolo che vale 20 volte di più, fra un mezzo secolo corre pericolo di vedersi sfuggire una industria agricola che faceva la sua ricchezza. In presenza di fatti così concludenti noi non possiamo restarci indifferenti; bisogna raddoppiare gli sforzi, migliorare le nostre educazioni di bachi da seta, produrre di più, e produrre a prezzi più bassi, e nulla intralasciare per rendere perfetta la filatura.

In Inghilterra, in Prussia, nell'Ungheria vengono istituite delle filature che servono di modello, delle società d'incoraggiamento per l'industria della seta, delle scuole di tessitura destinate agli operai, ai fabbricatori; non si bada alla spesa nel chiamarvi artisti d'eminente ingegno, e pagarli generosamente. Nei tempi ordinarj, col soccorso delle banche, i capitali ponno ottenersi in quei paesi a censo più basso che da noi; il che pone in condizioni assai più facili l'industria estera. Essa ha dunque tre elementi di forza incalcolabile: il denaro, l'eccellenza delle macchine e lo spirito d'associazione. E' questo il nostro lato debole: ciò spiega perchè la concorrenza delle sete indiane si renda per noi formidabile. „.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI comp.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.